

Unser **VITALMENÜ** mit den nachstehenden  
Zutaten und Angaben erleichtert Ihnen die Zusammenstellung für  
Ihren DIÄT-Plan. Durch Verwendung der Zuckeraustauschstoffe Cyclamat  
und Saccharin ist dieses Menü für Ihren **DIABETIKER-Plan** sehr gut geeignet!

<b>VITALMENÜ</b>		BE	E	F	KH	kJ	kcal	Chol .
<b>Montag</b>	<b>Putengulasch</b> , Erbsengemüse, Reis, Dessert	4	31	38	45	2692	641	108
<b>Dienstag</b>	<b>Schweinerückensteak</b> natur, Sauce <sup>3</sup> , Fingermöhrrchen, Petersilienkartoffeln, Dessert	2	41	19	37	2060	493	103
<b>Mittwoch</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit 3 Fleischklößchen <sup>S</sup> und Nudeln, Dessert	3	28	20	43	1940	464	112
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Kräutersauce <sup>3</sup> , Kohlrabi, Salzkartoffeln, Dessert	3,5	21	25	42	1990	476	99
<b>Freitag</b>	<b>Rahmgulasch<sup>S</sup></b> „Esterhazy“, Spiralnudeln, Dessert	4	33	16	53	2050	488	50
<b>Samstag</b>	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch, Dessert	2	21	30	26	1920	458	48
<b>Sonntag</b>	<b>Königsberger Klopse<sup>S</sup></b> mit Kapernsauce <sup>3</sup> und Salzkartoffeln, Dessert	3,5	26	23	43	2030	486	95

Dessert: Angaben siehe Verpackungen!

**Zusatzstoffe:** 1= Farbstoff 2= Konservierungsstoffe 3= Süßungsmittel 4= Phosphate 5= Nitrit  
6= Antioxidationsmittel 7= geschwefelt 8= geschwärzt S= Schweinefleisch F= Formfleisch

*Ihr Partner für häusliche Pflege  
und Essen auf Rädern*

## Ambulante Krankenpflege

**Sabines Menü Dienst**  
**An Schapers Eichen 9**  
**29227 Celle**



Telefon

**Sabines Menü Dienst (05141) 889401**

**Menü-Dienst Nolting (05071) 28 45**

**- 365 Tage im Jahr -**

# Speisekarte

**17. Oktober bis 23. Oktober 2011**

(Änderungen vorbehalten)

**Wir liefern Ihnen täglich frisch  
gekochtes Essen warm ins Haus!**

**KW  
42**

17.10. – 23.10.2011

**KLASSIK MENÜ**

**Ambulante Krankenpflege  
Sabines Menü Dienst  
An Schapers Eichen 9  
29227 Celle**



Wir kochen für Sie!  
natürlich, täglich – frisch!

**Bitte beachten Sie unser  
Vitalmenü auf der Rückseite  
- auch für das Wochenende**

	<i>DAS BESONDERE MENÜ</i>	<i>VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</i>	<i>DER SALAT-HIT</i>	<i>KALT MENÜ</i>	<i>MINI MAHL "KLEINE KÜCHE" - Salzarm -</i>
<b>Montag</b>	<b>Kohlroulade<sup>S</sup>, Specksauce<sup>2/5/S</sup>, Salzkartoffeln, Dessert</b>	<b>Schnitzel<sup>S</sup> paniert mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln, buntes Gemüse, Dessert</b>	<b>Gelbes Ratatouillegemüse in Currysahne, Zartweizen, Dessert 4,5 BE Chol. 0,41 mg 441Kcal / 1850kJ</b>	<b>Salat „Sombbrero“, mexikan. Salatvariationen mit Kidney-Bohnen, Mais, Paprika, gebr. Hähnchen- brust, Chili-Tomaten-Dip, Kaiserbrötchen</b>	<b>Gyrosbraten<sup>S</sup>, Tomatenreissalat, Tzatziki, Fladenbrot, Dessert</b>  2,0 BE
<b>Dienstag</b>	<b>Serbische Bohnensuppe mit Kochmettwurst<sup>5/6/S</sup>, Dessert</b>	<b>Sauerbraten „Rheinische Art“<sup>7</sup>, Rotkohl, Kartoffelklößchen, Dessert</b>	<b>Tortellini „Jäger Art“ mit Pilzen und Zwiebeln, Salat, Dessert 5,0 BE Chol. 20 mg 644Kcal / 2704kJ</b>	<b>„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken<sup>2/5/6/S</sup> und Käsestreifen<sup>1/2</sup>, French- Dressing, Kaiserbrötchen</b>	<b>Brathering<sup>3</sup> mit Zwiebelringen, bunter Kartoffelsalat<sup>6</sup>, Dessert</b>  4,0 BE
<b>Mittwoch</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel, Sauce, Erbsen- Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote<sup>S</sup>, Tomatensauce, bunter Reis, Dessert</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillons auf buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert 3,5 BE Chol. 25 mg 388 Kcal / 1620kJ</b>	<b>Vital-Salat, verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln, Italien- Dressing, Kaiserbrötchen</b>	<b>Hähnchennuggets mit Currydip, bunter Reissalat, Dessert</b>  <b>Fischfilet gedünstet in Krebsauce<sup>3</sup>, Kartoffelpüree, Dessert</b>  4,0 BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Seelachsfilet paniert auf Speckbohnen<sup>5/6/S</sup>, Kartoffelpüree, Dessert</b>	<b>Zürcher Geschnetzeltes<sup>S</sup> mit Blumenkohl-Broccoli- gemüse, Penne-Nudeln, Dessert</b>	<b>Veg. Geschnetzeltes mit Gemüsesauce<sup>3</sup>, Spätzle, Dessert 5,0 BE Chol. 166 mg 561Kcal / 2350kJ</b>	<b>„Der Klassiker“, Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen<sup>1/2</sup>, Buttermilch- Dressing, Kaiserbrötchen</b>	<b>Pfefferfrikadelle<sup>S</sup>, Zigeunersauce, bunter Nudelsalat<sup>6</sup>, Dessert</b>  7,0 BE
<b>Freitag</b>	<b>Krakauer Bratwurst 4/5/6/S, Weißkohlrähmgemüse, Salzkartoffeln, Dessert</b>	<b>Gabelspaghetti mit Carbonarasauce<sup>5/6/S</sup>, bunter Salat, Dessert</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Sahne und Waldpilzen, Dessert 2,5 BE Chol. 9,5 mg 311Kcal / 1300kJ</b>	<b>Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen<sup>S</sup>, American-Dressing, Kaiserbrötchen</b>	<b>Schnitzel<sup>S</sup> paniert auf Blattsalat, bunter Kartoffelsalat<sup>6</sup>, Senf, Dessert</b>  <b>Hähnchenfleisch gebr. in Champignonrahm- sauce<sup>3</sup>, Kartoffelpüree, Dessert</b>  2,5 BE
<b>Samstag</b>	<b>Hähnchenfiletspitzen „Gärtnerin Art“, buntes Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert</b>				<b>Fischfrikassee in Kräuter-Gemüsesauce<sup>3</sup>, Salzkartoffeln, Dessert</b>  2,5 BE
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinenacken- braten, Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert</b>				<b>Hackbraten in Rahmsauce<sup>3</sup>, Misch- gemüse, Salzkartoffeln, Dessert</b>  2,5 BE